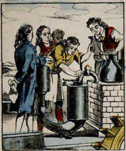
Groupe V. — FEUILLE N° 45.
MÉDAILLE D'OR : MARSEILLE 1883

L'HISTOIRE DE LA VAPEUR

2e feuille : Les Bateaux à Vapeur

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS comme Récompense dans ses Écoles.



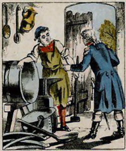
Le premier bateau dans lequel la vapeur joua le le rôle de force motrice est dû à Papin lui-même, l'inventeur de la machine à vapeur. C'est en Allemagne, à Fulda, en 1707, que ce curieux bateau fut construit et essayé. Le but de Papin était de faire marcher mécaniquement les navires contre le vent.

Mais les batehers ordinaires qui faisaient le service des transports de marchandises sur le fleuve du Weser, pressentant sans doute un concurrent ignoré mais redoutable dans ce navire qui marchait seul, mirent en pièces le bateau et sa machine (25 septembre 1707). Papin fut ruiné.

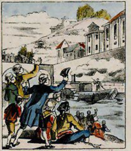
En 1776, deux officiers français, nommés d'Auxiron et de Follenai, firent établir sur la Seine un nouveau bateau à vapeur de leur invention. Mais, au mois de septembre de l'année suivante, soit par maladresse, soit par malveillance, le malheureux bateau fut trouvé coulé au fond de la Seine.

A ce moment, vivait prisonnier à l'île Ste Marguerite, à la suite d'un duel, un jeune gentilhomme franc-comtois nommé le marquis de Jouffroy. Pendant ses trop longues heures de méditation forcée, il contemplait les manœuvres des forçats qui faisaient mouvoir à la rame les Galères Royales.

Frappé des inconvénients de ce mode primitif de propulsion des navires, et songeant à le remplacer par l'emploi de la vapeur, de Jouffroy, une fois son emprisonnement terminé, vint en 1775 à Paris et alla de suite visiter et étudier la fameuse machine à vapeur établie à Chaillot

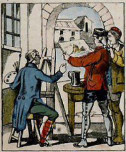


Désireux d'entourer son invention du silence et de la discrétion nécessaires, le marquis de Jouffroy se réfugia à Baume-les-Dames sur le Doubs ; et là, n'ayant pour constructeur et pour mécanicien que l'humble chaudronnier du pays, il lui fit fabriquer à la main toutes les pièces de sa nouvelle machine.

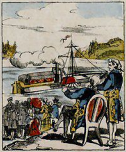


Dès l'année 1776, le petit bateau à vapeur du marquis de Jouffroy marcha sur le Doubs : et le 15 juillet 1783 il fut fait sur la Saône, à Lyon, une expérience décisive devant plus de 10,000 spectateurs enthousiasmés. La navigation à vapeur est donc bien d'origine française.

En 1790, le marquis de Jouffroy dut quitter la France : ayant voulu tirer un juste profit de sa découverte, il avait demandé au gouvernement un privilège de 30 ans pour son invention. Le ministre de Calonne et l'Académie des Sciences le lui refusèrent! Tristes leçons de l'Histoire.

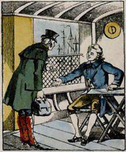


Il y avait alors, en Angleterre, un jeune américain nommé Robert Fulton. Apprenti joaillier, puis dessinateur de talent, il vendait à 16 ans des tableaux pour vivre. En 1801, Fulton vint en France et y inventa les Bateaux sous-marins, le Panorama et les Torpilles.



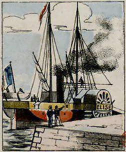
Reprenant pour son compte tous les essais déjà faits en France et en Angleterre, Fulton réussit, le 9 août 1803, à faire marcher sur la Seine, en face de toute la population et de l'Institut convoqué à cet effet, un bateau à vapeur construit par lui et qui réussit à merveille.

Fulton proposa au Premier Cousul Bonaparte de faire honneur de son invention à la France qui, alors en guerre avec l'Angleterre pouvait en retirer les plus importants avantages. Bonaparte ne comprit pas la valeur immense de ce projet qui, réalisé, eut peut-être changé la face du monde ! Il refusa !

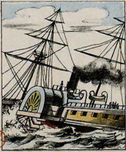


Justement découragé, Fulton résolut de porter son invention à l'Amérique, sa patrie, et partit pour New-York. Le 11 avril 1807, son navire « **LE CLERMONT** » faisait son premier voyage sur la baie d'Hudson. Un seul homme osa accompagner Fulton : ce fut un français nommé Andrieux.

En 1815, après Waterloo, Napoléon prisonnier à bord du Vaisseau Anglais qui l'emmenait mourir à Ste Hélène, aperçut sur la mer, à l'horizon lointain, une petite fumée blanche, et demanda ce que c'était. — « Sire ! lui dit-on, c'est un navire à vapeur ! » L'Empereur se détourna. L'ombre du grand Fulton dut lui apparaître en ce moment. Il était trop tard, hélas !



Le 1er navire à vapeur qui soit venu d'Angleterre en France à travers la Manche, est l'*Elise*, le 9 mars 1816. Le 1er navire à vapeur qui ait traversé l'Atlantique pour venir d'Amérique à Liverpool est le *Savannah* en 1819. Enfin, le 1er navire européen qui soit allé d'Irlande à New-York, est le *Sirius*, en 1838, après 17 jours de traversée.



Le premier instrument de propulsion adopté pour les navires à vapeur, a été la **ROUE à AUBES**, formée de palettes de fer remplaçant les rames et pouvant tourner autour d'un axe de façon à plonger tour à tour d'une certaine profondeur dans la mer.

Le deuxième propulseur est l'**HÉLICE**, due au génie de notre grand et malheureux ingénieur français, Frédéric Sauvage. L'*Hélice* est un gigantesque pas de vis de bronze, qui, en tournant, se visse dans l'eau et y rencontre une résistance qui suffit à faire chasser le navire. L'*Hélice* est noyée dans l'eau et a, par conséquent, l'avantage d'être à l'abri des boulets de l'ennemi.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

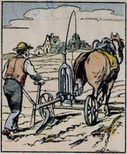
GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

1884
B 803
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

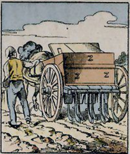
Pellerin

HISTOIRE INDUSTRIELLE. CE QU'ON FAIT AVEC UN GRAIN DE BLÉ.

Le blé est la plus importante des céréales, nom qui vient de Cérès, déesse de la terre et des moissons chez les Grecs. Le grain de blé est un composé d'**amidon**, principe réchauffant du corps, et de **gluten**, viande végétale, principe nourrissant.

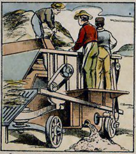


Le sol, avant de recevoir, comme un dépôt sacré, le grain de blé qui doit fournir la moisson, a besoin d'être **déchiré** par la charrue. Labourer le sein de la terre est le plus noble travail de l'homme.

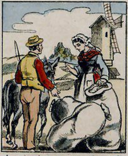


En septembre ou octobre, on sème le blé. Autrefois, on semait à la main, c'est-à-dire **à la volée**. Aujourd'hui, des semoirs mécaniques permettent d'obtenir une plus grande régularité. Après les semailles, le sillon est recouvert au moyen de la herse.

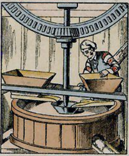
Août est venu! les épis gonflés se balancent lourdement au soleil avec des reflets d'or. La moisson est prête : la terre a récompensé ses durs travailleurs. La joie règne sur tous les fronts! c'est la vraie fête de la nature.



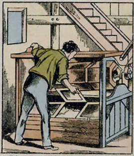
On a rentré les blés fauchés dans les granges. Il faut arracher à l'épi le grain précieux qu'il renferme. En quelques tours de roue, la machine à battre fait tomber le grain d'un côté et la paille de l'autre.



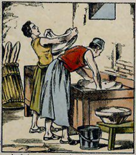
Le grain, mis en sacs, est porté au moulin. La meunière en prend une poignée qu'elle soupèse pour en estimer le prix et elle le paie en belles pièces d'or qu'on rapportera ce soir, le cœur plein de bonheur, à la femme et aux petits.



Les deux meules du moulin sont couvertes de tailles destinées à couper le grain, et à le réduire en farine mélangée au son qu'on appelle **boulange**. Cette mouture de blé brut s'échappe des meules par leur circonférence.

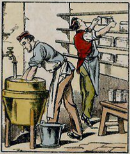


Il faut maintenant épurer la **boulange** et séparer le son de la pure farine. On y arrive au moyen de **blutoirs**, sortes de tamis de soie qui opèrent la séparation des farines suivant leur degré de finesse.



La farine est portée chez le boulanger. Pour en faire du pain, il la pétrit avec de l'eau, du sel, et du levain, vieille pâte aigrie, qui rend la pâte plus digestive en transformant l'amiden en sucre, le sucre en alcool et acide carbonique qui, en s'échappant, forme les **yeux** du pain.

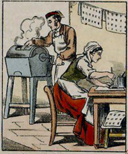
La pâte préparée est portée au four que l'on chauffe au bois, à une température d'environ **250** degrés. La pâte y séjourne d'une demi-heure à une heure et est prête alors pour la vente. Quand le pain est cher, c'est un malheur public.



Si l'on prend de la farine et qu'on la pétrisse dans un tamis, sous un filet d'eau courante, elle se sépare en **gluten**, substance jaunâtre très élastique, principe nutritif du blé, et en **amidon** qui coule avec l'eau et que l'on moule en blocs prismatiques.

Le **gluten**, léger et nourrissant, sert à fabriquer des pains spéciaux pour les malades. Comme la viande, il nourrit à petite dose et forme la seule partie nutritive des céréales.

L'amidon, mélangé avec l'eau, forme une sorte de colle qu'on nomme **empois** et dont se servent les blanchisseuses pour empeser le linge. Il sert aussi à coller les papiers de tenture, les photographies, etc.



Quand on grille de l'amidon comme du café, il se transforme en **dextrine**, sorte de gomme qui s'emploie dans l'apprêt des tissus et dans le gommage des Etiquettes, Timbres-poste, etc.

Quand on fait bouillir l'amidon avec de l'acide sulfurique et de l'eau, on le transforme en **glucose**, principe sucré très bon marché qui sert à confectionner les confitures, bonbons, confiseries, etc.

A la table de famille, en coupant le pain, mettons toujours de côté la part du pauvre qui est à Dieu! Qui que nous soyions, nous devons partager notre pain avec le malheureux qui a faim.

GLUCQ. Editeur, 115, Boulevard Sébastopol. Nouv^lle imagerie instructive des leçons de choses illustrées.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN, Epinal.

1882

1882 B 768

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Groupe II. — FEUILLE N° 14.

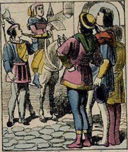
La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

L'HISTOIRE DU CHARBON

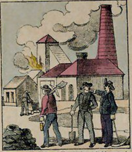
SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ DES Leçons de Choses Illustrées

A une époque lointaine appelée la période houillère et que la science fait remonter à 3 millions d'années d'ici, la Terre formait un immense marécage boueux tout couvert de forêts aux pôles aussi bien qu'à l'Equateur, car alors les glaces du Pôle n'existaient pas : il faisait chaud partout.

A cette époque, l'homme et les animaux n'existaient pas encore. Ce sont les débris de ces énormes forêts qui, en s'accumulant pendant des siècles ont produit la **HOUILLE** que nous vend notre charbonnier et qui n'est que du bois condensé et carbonisé au sein de la terre.



Les anciens ont connu la houille, mais ne l'ont pas utilisée. Au moyen-âge, des édits royaux punissaient d'amende et de prison ceux qui brûlaient du charbon. A cette époque de superstition, on pensait, sans doute, que le charbon étant noir venait du diable!



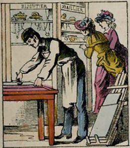
Aujourd'hui, la houille est le véritable pain de l'industrie. Aussitôt qu'une mine est découverte, on creuse des puits et on installe à la surface du sol un **CHEVALEMENT**, sorte de charpente massive qui supporte les poulies et les câbles que fait mouvoir une puissante machine à vapeur.

Les mineurs descendent dans la mine en se plaçant dans une **BENNE** qu'un câble solide fait monter et descendre à volonté. Chaque mineur porte à son chapeau une **LAMPE DAVY** entourée d'un fin grillage métallique qui a la propriété d'empêcher le feu de la lampe d'enflammer le **GRISOU**.

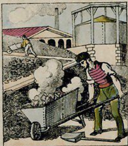
Les couches ou veines de houille ont des épaisseurs qui varient de 50 centimètres à 8 mètres. Pour celles qui ont peu d'épaisseur, l'ouvrier mineur est obligé de les exploiter à **COL TORDU**, ce qui est bien le plus pénible des métiers. Couché sur le dos, il est exposé à tous les dangers.

Une fois abattu, le charbon est placé dans des wagonnets qui roulent sur des rails jusqu'au pied des puits d'extraction où des câbles énormes les accrochent et les font remonter à la surface du sol. Là, on les vide et on trie les morceaux de houille suivant leur grosseur.

Le bon charbon analysé doit contenir 8 0/0 de matières terreuses, 70 0/0 de houille pure, et le reste en produits bitumineux ou goudrons de houille. Le bon charbon doit faire bouillir 60 fois son poids d'eau. Le charbon se présente à nous sous bien des formes. Examinons les principales.

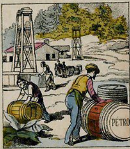


Le **DIAMANT** est du charbon chimiquement pur. Vu sa rareté, il acquiert, comme parure, un prix énorme qui n'est, le plus souvent, que de la fantaisie. Le diamant sert à couper le verre : il sert depuis quelque temps à perforer les roches dures dans le percement des tunnels et des mines.



Le **COKE** est, soit le résidu des cornues à fabriquer le gaz, soit un charbon déjà carbonisé exprès dans des fours spéciaux pour lui enlever son excès de matières bitumineuses. Il sert à chauffer les locomotives qu'il n'encrasse pas. La houille fournit à peu près 60 0/0 de coke. Le mètre cube de coke pèse à peu près 400 kilos.

Le **GRAPHITE** est un charbon très dur, à aspect métallique et à cassure cristalline. Comme il ne brûle pas aux plus hautes températures connues, on en fait des creusets pour les opérations chimiques. On s'en sert aussi, en le mélangeant à un peu d'argile, pour fabriquer les crayons ordinaires.



Le **PÉTROLE** n'est autre chose que du véritable charbon liquide naturel sortant comme une source du sein de la terre. Il provient d'une distillation souterraine, à de hautes pressions, des couches carbonifères. Les principales sources sont en Amérique.

Le **NOIR DE FUMÉE** est encore du charbon presque pur obtenu artificiellement sous forme pulvérulente. Si, au-dessus d'une chandelle ou d'une lampe, on place une assiette froide, il se dépose à sa surface une couche de noir de fumée. Cette substance sert à fabriquer les couleurs noires, l'encre de Chine et les encres d'imprimerie.

Le charbon est un des corps les plus précieux qui existent. Le télégraphe électrique l'emploie pour ses piles : toutes les industries s'en servent pour produire de la vapeur et fondre les métaux : le gaz, la poudre à canon, la photographie indélébile, le sucre, etc, etc., lui doivent leur existence; et, en hiver, nous lui devons la chaleur !

Les immenses forêts de la période houillère, aujourd'hui transformées en charbon, représentent en réalité la chaleur même du soleil qui les faisait pousser et grandir à cette époque éloignée. Quand on voit passer une locomotive, on peut dire: Voilà une machine que fait marcher le soleil d'il y a 3 millions d'années !

Aussi, quand, au coin de votre poêle, en hiver, vous jetez un morceau de charbon dans le feu, contemplez avec respect ce vieillard qui, à travers les âges, a conservé pour vous la chaleur qui l'a produit, et considérez que c'est *trente mille siècles* de l'histoire du monde que vous tenez dans vos mains !

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Epinal.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Editeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses illustrées.

1882

B 770

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

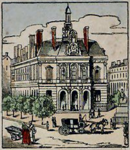
Groupe II. — FEUILLE N° 11.
La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

SA MAJESTÉ LA VILLE DE PARIS

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
DES
Leçons de Choses Illustrées

C'est une grande et puissante dame que **Sa Majesté la Ville de Paris**. Ainsi qu'on va le voir, c'est une véritable souveraine que bien des rois couronnés doivent envier tous les jours.

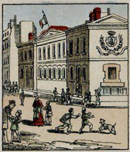
Elle possède en premier lieu son palais, l'**Hôtel-de-Ville** : incendié pendant les heures sombres de notre deuil national, il vient de renaître de ses cendres : sa valeur est de **35** millions.



Elle possède **20** mairies blanches et coquettes, une par arrondissement. Ce sont de véritables monuments qui représentent plus de **27** millions, un joli denier n'est-ce pas.

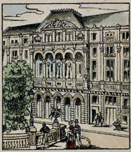
Elle possède **64** églises catholiques, **9** temples protestants et **2** synagogues israélites, représentant **191** millions. Si on ne prie pas le bon Dieu à Paris, franchement, c'est qu'on y met de la mauvaise volonté.

Trois grands établissements d'instruction supérieure, et six établissements d'instruction secondaire, valant **40** millions, sont ouverts tous les jours aux savants et aux écoliers.

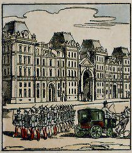


Ses écoles primaires au nombre de **143**, et valant **65** millions, reçoivent une armée de **50,000** enfants de toutes nationalités, puisqu'on y compte plus de **4,000** petits Allemands, hélas!

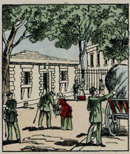
Ses fameuses halles valent **20** millions. C'est là que s'entassent chaque matin les denrées venues des quatre coins de la France et que Paris dévore en **24** heures.



La Ville de Paris possède **3** théâtres municipaux valant **12** millions. Elle en possèdera bientôt un quatrième où elle invitera son peuple d'artistes à entendre l'opéra populaire.



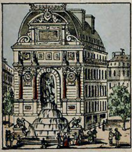
Pour veiller à sa sécurité, elle possède **20** casernes dont la valeur est de **28** millions, et où elle peut loger plus de **100,000** soldats.



Elle possède **183** postes d'octroi et magasins destinés à l'assistance publique, valant **188** millions de francs. C'est là que tout ce qui entre dans Paris paie un droit d'entrée proportionnel.

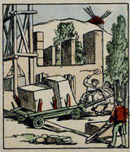
Paris possède **19** cimetières qui ont une valeur de **33** millions, et ils sont presque tous pleins. Il meurt près de **50,000** Parisiens par an, de quoi peupler une grande ville.

Paris possède **44** parcs merveilleux, squares, pépinières, serres, etc, valant plus de **272** millions. C'est la parure et le charme de la grande cité.



La Ville est ornée de **96** statues, bassins, fontaines monumentales, représentant **5** millions. C'est le luxe des souverains : Paris n'est-il pas un véritable roi?

Plus de **120** millions ont été consacrés aux canaux et aux divers établissements hydrauliques qui alimentent d'eau la grande cité. On doit y consacrer encore pareille somme, car l'hygiène publique le demande.



Parlerons-nous des terrains à bâtir et des maisons isolées que la ville possède un peu partout, pour plus de **60** millions?

En dehors de toutes ces propriétés qui représentent près de **1100** millions, la ville de Paris possède un revenu annuel de près de **300** millions, c'est-à-dire plus que les royaumes de Portugal, de Grèce, de Danemark, de Bavière, de Wurtemberg, de Hollande, de Suède et Norwège, etc, etc.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Epinal.

GLUCQ,— 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Editeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

1882
B 772
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Groupe III. — FEUILLE N° 30.

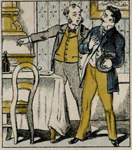
La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

ERREURS ET PRÉJUGÉS POPULAIRES

SERIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS comme Récompense dans ses Écoles.

« Le monde, disait Napoléon, est plein d'im» béciles qui ne croient pas à Dieu et qui » croient volontiers au diable! » C'est on ne peut plus vrai : la crédulité, fille de l'ignorance, est sans bornes.

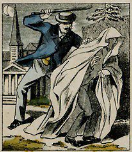
Il y a des gens qui, pour tout l'or du monde, ne voudraient pas partir en voyage un vendredi : c'est tout bonnement absurde.



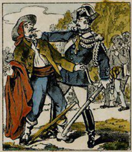
Il y a beaucoup de gens qui ne voudraient pas manger à Treize à table, parce que, suivant eux, il **doit** fatalement en mourir un dans l'année : c'est tout bonnement insensé.

Il y a des gens qui vont se faire tirer les **cartes** et qui s'imaginent sincèrement qu'on va leur prédire réellement l'avenir. On leur vole leur argent, et franchement c'est bien fait.

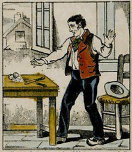
Il y a des gens qui prétendent qu'un miroir cassé porte malheur! Sachez donc, une fois pour toutes, qu'il n'y a que la paresse et l'ignorance qui, ici-bas, portent malheur.



Il y a des gens qui croient aux Revenants ; sachez que ceux qui jouent au revenant, sont des mauvais plaisants qui veulent vous faire peur. Prenez une bonne trique et donnez-leur une leçon.



Il y a, dans les campagnes, de mauvais drôles qui font croire aux braves gens crédules qu'ils vont leur jeter un sort, sur eux ou sur leur bétail. Appelez donc un bon gendarme, et n'ayez pas plus peur d'eux que du grand Turc.



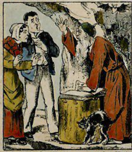
Il y a des gens qui **pâlissent** quand ils voient du sel renversé ou des couteaux et des fourchettes en croix. Il faut avouer qu'ils ont de la bonté de reste ou qu'ils ont été élevés par des parents bien ignorants.

Il y a des gens qui tremblent de tous leurs membres quand ils aperçoivent près des cimetières ou des marais des feux follets qui dansent dans la nuit : qu'ils se rassurent! ce sont les gaz ou vapeurs de la terre qui s'enflamment à la chaleur de l'air.

Il y a des gens qui, en sortant le matin, sont tout effrayés s'ils rencontrent un crapaud, une belette, etc, etc. Pour eux, c'est un présage de malheur! C'est une superstition tout aussi ridicule que les autres et qui n'a pas de raison d'être.

Pendant les nuits d'automne, on voit dans le ciel un grand nombre d'étoiles filantes que bien des gens considèrent avec terreur. Ce sont de simples aérolithes qui brûlent en pénétrant dans notre atmosphère et il n'y a là rien de miraculeux.

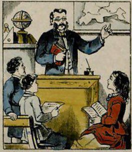
Pendant un violent orage, ne sonnez jamais les cloches, quoiqu'en dise une vieille et stupide coutume. C'est le meilleur moyen d'attirer le tonnerre et les malheureux sonneurs de cloches sont sûrs d'être foudroyés, en pareil cas.



Dans bien des villages, encore aujourd'hui, l'on trouve des soi-disant sorciers auxquels l'opinion publique accorde un pouvoir surnaturel. L'opinion publique est tout simplement stupide : rappelez-vous qu'il n'y a plus qu'un sorcier aujourd'hui : c'est la Science ; ce sorcier-là opère au grand jour et ne fait peur à personne.

«Corbeau qui coasse, menace mort» dit une vieille légende idiote. Laissez donc les corbeaux coasser, comme c'est leur métier, et ne vous en occupez guère! Sachez qu'ils ne menacent rien du tout.

Si quelqu'un tombe malade, ne croyez ni aux remèdes de bonne femme, ni aux pratiques superstitieuses, ni aux rebouteurs, ni aux sorciers. Faites venir le médecin tout simplement et surtout rapidement : Dieu fera le reste.



Aussi, mes enfants : lisez, apprenez, instruisez-vous. Sachez que l'ignorance est votre pire ennemi, et que c'est elle seule qui donne naissance à toutes ces superstitions ridicules qui ne méritent que votre mépris.

Dépôt exclusif chez M. A. CAPENDU, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

1883

B 78

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

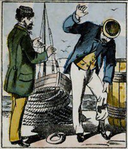
Groupe IV. — FEUILLE N° 31.

La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

Les Secrets D'UN POT DE GOUDRON

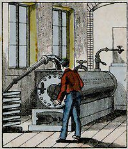
SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées

Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS comme Récompense dans ses Écoles.



« Bon ! voilà mon pantalon tout taché de goudron ! quelle saleté, mon Dieu ! à quoi donc peut » bien servir une pareille horreur ! »

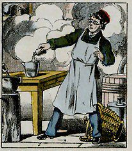
Dites plutôt que vous êtes un maladroit, monsieur ! quant à ce goudron que vous traitez si mal, sachez que c'est tout simplement une merveille.



Le **GOUDRON**, ce produit visqueux et puant que tout le monde méprise bien à tort, est un résidu de la fabrication du gaz : la houille en produit de 4 à 7 pour 0/0 de son poids. On recueille avec soin ce goudron et on le distille dans de grands cylindres de fonte : on va voir ce qui en résulte.

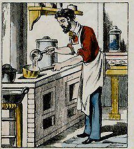
Le premier produit qu'on en retire est le **SULFATE d'AMMONIAQUE**, engrais précieux entre tous. Avec 100 kilogs de ce sel intelligemment répandus sur un hectare de terre, on peut voir doubler chaque année ses récoltes : voilà qui est déjà superbe.

Puis, la distillation produit toute une série d'Essences légères dont la principale est la **BENZINE** qui dissout si bien les corps gras, et, nous l'avons vu déjà, enlève les taches de graisse qui souillent nos meubles et nos vêtements.

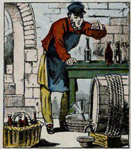


Quand on mélange de la Benzine avec de l'acide nitrique fumant, il en résulte un produit excessivement dangereux que l'on nomme la **NITROBENZINE**, mais dont les applications nombreuses sont des plus intéressantes ainsi qu'on va en juger.

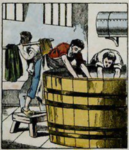
C'est avec la nitrobenzine que le parfumeur donne à ses savons l'odeur si douce de l'**AMANDE AMÈRE**, qui donne au Kirsch et au Noyau leur agréable saveur. Quand on nous parle de savons au goudron, vous voyez qu'on ne ment pas.



C'est avec les dérivés de la nitrobenzine que le confiseur donne à ses bonbons le goût de la poire, de l'ananas, et des autres fruits savoureux des tropiques. Les **BONBONS ANGLAIS** dont vous aimez tant le goût aigrelet, n'ont pas d'autre origine.



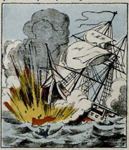
C'est encore avec les dérivés de la nitrobenzine que les **FABRICANTS DE VINS**, (et Dieu sait s'il y en a) fabriquent de toutes pièces les crus les plus renommés ! Une goutte dans une bouteille de Suresnes ! et cela vous donne du Pomard exquis, capable de tromper les plus fins gourmets !



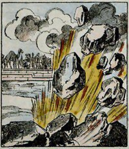
C'est de la nitrobenzine qu'on retire ces merveilleuses couleurs d'**ANILINE** et de **FUCHSINE** qui produisent le vert lumière, le rouge magenta, le bleu d'azur, etc. etc. toutes ces splendides couleurs qui servent à teindre la soie, à fabriquer les papiers peints, etc.

C'est de la nitrobenzine encore qu'on retire l'**ALIZARINE**, cette admirable couleur rouge qui a ruiné à tout jamais la culture autrefois si florissante de la garance dans le pays d'Avignon : progrès merveilleux, mais payé par combien de larmes ! La garance ne sert plus aujourd'hui que pour le pantalon de nos braves soldats.

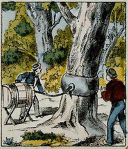
La distillation du goudron produit ensuite une série d'huiles lourdes dont la principale est l'**ACIDE PHÉNIQUE**, cet agent thérapeutique si précieux, qu'il s'agisse d'épidémie, de blessures, de morsures venimeuses, ou simplement de l'hygiène de nos demeures !



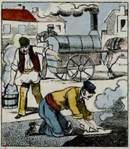
C'est avec l'acide phénique qu'on obtient le **PICRATE de POTASSE**, poudre aussi violente que la dynamite, et dont on charge les torpilles marines, destinées à faire sauter les ports et les navires de guerre des ennemis de la France.



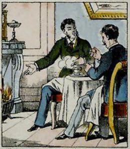
C'est avec ce même **PICRATE DE POTASSE** qu'on achève les grands travaux d'art de la paix et de la civilisation ; soit qu'il s'agisse d'ébranler sur leur base des montagnes entières qui devront laisser passage au tunnel du Mont-Cenis, soit qu'il s'agisse d'éventrer le sol pour y tracer le canal de Suez.



C'est le **PHÉNOL** qui sert à conserver, par infiltration, les bois qui servent aux poteaux du télégraphe, aux traverses des rails des chemins de fer, aux charpentes des navires ! Ce phénol qui sort de la houille d'il y a 30,000 siècles, sert aujourd'hui à préserver de la décomposition les bois de nos forêts !



Un autre produit de la distillation du goudron, la **NAPHTALINE**, sert encore à préserver les peaux de toute putréfaction : enfin, le plus modeste de tous les résidus, le **BRAI**, sert encore à fabriquer de l'asphalte factice pour les trottoirs de nos rues !



Enfin ! un savant français M. Berthelot, a trouvé le moyen de reconstituer du véritable **ALCOOL** avec les gaz de la houille ! Peut-être, et même sans doute, on arrivera à créer ainsi du sucre ! nous sucrerions alors notre café avec du charbon d'il y a 3 millions d'années ! Voilà une partie seulement des merveilles que renferme un pot de goudron !

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

Dépôt exclusif chez M. A. CAPENDU, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

1883

B 782

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

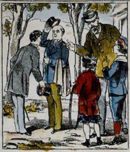
Groupe IV. — FEUILLE N° 34.

La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

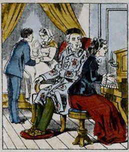
SIMPLES NOTIONS DE CIVILITÉ

Puérile et honnête

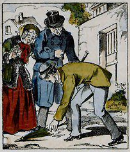
SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS comme Récompense dans ses Ecoles.



Si l'instruction nous fait plus savants, c'est l'éducation qui nous rend meilleurs : la politesse est à l'esprit ce que la grâce est au visage. En voyant un homme poli, on juge de suite le milieu dont il sort.



Le premier devoir des enfants est d'aimer leurs parents. Devinons leurs besoins, car ils ont autrefois, quand nous étions petits, deviné les nôtres. Sachons nous priver de nos plaisirs pour augmenter les leurs.



Vis-à-vis des vieillards, quels qu'ils soient, la politesse et la prévenance sont une marque de bonne éducation ; un homme de cœur s'honore toujours en respectant la vieillesse et en s'empressant auprès d'elle.

Quand vous parlez à une femme, découvrez-vous toujours, qui que vous soyez. Ce témoignage de respect que vous rendez vous-même, songez que d'autres le rendront à leur tour lorsqu'ils parleront à votre mère, à votre femme ou à votre sœur.

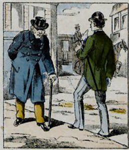
Quand vous mangez votre potage, ne buvez jamais à même votre assiette : il n'y a que les paysans grossiers qui agissent ainsi. Laissez cela aux Allemands rustres et pataufs.... et aux chiens français !

Si vous faites une visite quelque part, ne déposez jamais votre chapeau sur le lit : gardez-le à la main. Rien que cela vous fera reconnaître pour un homme bien élevé.

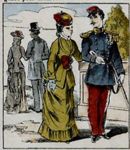
Si, pendant que vous avez du monde chez vous, vous recevez une lettre ou une dépêche pressée, gardez-vous de la décacheter et de la lire, avant d'en avoir demandé permission à ceux qui vous entourent, en invoquant l'urgence pour excuse.

Soyez propre sur vous-même, et soyez propre dans vos vêtements : ou, sans cela, restez chez vous et ne sortez pas. Le monde vous pardonnera un habit râpé, mais ne vous pardonnera jamais un habit sale.

Jamais un homme ne doit conserver un fauteuil lorsqu'une femme ou un vieillard sont assis sur une chaise, dans le même appartement.



Lorsque vous rencontrez sur le même trottoir une femme, un vieillard, un prêtre ou une personne qui vous est supérieure, laissez-lui le haut du pavé, c'est-à-dire le côté des maisons, et s'il le faut, descendez vous-même du trottoir.



Si vous offrez le bras à une femme, offrez-lui toujours le bras gauche. Il n'y a que l'officier qui puisse offrir le bras droit. L'épée qu'il a l'honneur de porter au côté gauche lui en fait un glorieux devoir.

Quand, à table, on fait circuler à la ronde une assiette contenant des morceaux tout coupés, servez-vous strictement à votre tour, sans offrir à droite ni à gauche : Servez-vous promptement et surtout sans choisir.

Si vous montez en voiture, les places du fond sont toujours destinées aux femmes ou aux vieillards. La place d'honneur est celle de droite, et vous ne devez la prendre que lorsque vous êtes avec vos égaux ou vos inférieurs.

Lorsque vous êtes à table ou dans un salon, gardez-vous bien de trop parler. Le bavard et le beau parleur manquent souvent d'esprit : mais, à coup sûr, ils manquent toujours de jugement.
N'oubliez jamais cela.

Il ne faut, en société, ni se gratter la tête, ni se fourrer les doigts dans les cheveux, le nez, ou les oreilles : il ne faut pas cracher dans le feu et encore moins par la fenêtre : rester simple et rester poli, voilà le secret pour être bien reçu partout.

Quand vous saluez, mesurez votre salut à la qualité de la personne que vous rencontrez : ne soyez ni hautain ni obséquieux. Il y a cent manières de saluer et pas une ne se ressemble. Le salut de l'homme bien élevé indique, à lui tout seul, de qui il vient et le rang de celui auquel il s'adresse.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

Dépôt exclusif chez M. A. CAPENDU, *1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.*

GLUCQ. — 115, Boulevard Sébastopol, Paris. — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

1883
B 783

Groupe III. — FEUILLE N° 21.

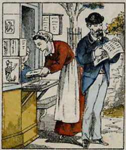
La Série encyclopédique GLUCQ se compose de 10 groupes, chacun de 10 sujets différents.

CE QU'ON FAIT AVEC UN SOU

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées

Ouvrage adopté par la VILLE DE PARIS comme Récompense dans ses Écoles.

Avec un **sou**, l'enfant achète un sucre d'orge ou un cigare en chocolat qui, au moins, ne s'en va pas en fumée !



Avec un **sou**, on achète le journal, et on se met au courant de la politique aussi bien que des crimes du jour, ce qui est quelquefois tout un.

Avec un **sou**, on a le droit de faire queue à la boutique de la brioche populaire et d'en manger une toute chaude.

Avec un **sou**, on peut déjà éprouver le doux plaisir de faire le bien, en le déposant dans la main du pauvre qui passe.

Un **sou**, c'est une toupie, c'est une trompette, c'est un des mille jouets curieux de la boutique à 1 sou, la seule devant laquelle je m'arrête toujours !

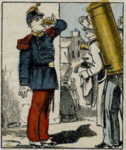
Avec un **sou**, on passe encore le pont, économie de route et de temps pour le travailleur fatigué, obligé sans cela de faire souvent un long détour.

Avec un **sou**, on achète un alphabet, ce premier livre de l'humanité, ou un cahier, ou un crayon, cette première grande joie de la vie.

Un **sou**, c'est le petit bouquet de violettes, chaque matin, au corsage de Jenny l'ouvrière qui s'en va à l'ouvrage en chantant.

Avec un **sou**, on fait un tour de chevaux de bois pendant la semaine : car, hélas ! le dimanche, les chevaux de bois comme les chemins de fer augmentent leurs places, ce qui est injuste !

Un **sou**, c'est l'envoi de la carte de visite de l'amitié au jour de l'an : souvenir souvent banal ou simple politesse dont votre portière a l'étrenne.



Un **sou** par jour, c'est la fortune du troupier ! Là dessus, il faut qu'il paie ses fantaisies et fasse des économies ! Pauvre troupier !

Un **sou**, c'est le mouron du petit oiseau, l'ami de la mansarde, le gai concert du malade ou du pauvre.

Avec un **sou**, on achète une pipe de terre, la meilleure pipe du monde pour le vrai fumeur, celle qu'on fume en cachette, quand on ne vous voit pas.

O le premier petit **sou** glissé dans la tirelire ! première épargne qui donne envie d'augmenter chaque jour son pécule, première économie, source de toutes les autres !

Un **sou**, c'est cinq grammes : il remplace un poids au besoin, quand on pèse avec une balance des objets légers ou la lettre qui va porter un peu de votre cœur à ceux que vous aimez !

Enfin,... j'allais l'oublier ! Avec un **sou**, on achète cette image populaire des LEÇONS DE CHOSES ILLUSTRÉES qui met la science à la portée de tous et qui apprend toujours quelque chose en remplaçant souvent un gros volume qu'on ne lirait pas !

Dépôt exclusif chez M. A. CAPENDU, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, —

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

13/5

B 780

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

1882/92

TOUT A LA SAUCE!

PATISSERIE ET GLACES

DINERS DE COMMANDE

Brillat Savarin a dit un jour ce mot célèbre : « Ce qui fait la cuisine, c'est la sauce! Le fond du plat n'est rien : ce qui est tout, c'est la façon de l'accommoder » Brillat Savarin était un grand homme!

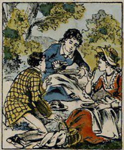
Comme tous les grands genies, Brillat Savarin a eu ses détracteurs. Mais il a eu aussi des disciples enthousiastes entre autres les **FRÈRES LEFORT** qui ont, pendant 20 ans, porté le renom de la sauce française dans toutes les capitales du monde!

Depuis, les **FRÈRES LEFORT** sont revenus se fixer à **PARIS** et là, ils ont fondé une **MAISON UNIQUE** *au nº 11 de la rue du Hâvre, près la gare Saint-Lazare.* Ce n'est plus une boutique, c'est un temple. — Entrez-là, et vous y trouverez précisément toutes les sauces du monde précieusement mises en bouteilles : sauces savantes et parfumées qu'il est impossible de préparer chez soi et qu'on trouve là toutes prêtes à servir. Vous y trouverez également de la **BRANDADE DE MORUE**, comme on ne s'en peut procurer nulle part ailleurs.

Et voyez comme c'est utile. En rentrant chez vous, vous achetez une superbe langouste dont la vue vous fait envie. La bonne sauce Mayonnaise est longue et difficile à faire. Vite, vous débouchez un flacon de **SAUCE LEFORT** et deux minutes après, vous êtes à table.

La meilleure cuisinière peut se tromper et manquer sa cuisine. Ah! ne vous pendez pas pour cela, Joséphine! Prenez un flacon de **SAUCE LEFORT** et jetez la vôtre qui est ratée. Vos maîtres vous feront des compliments sur vos talents!

Madame est sans bonne depuis huit jours! Mais, sapristi, ça n'empêche pas qu'il faut dîner tout de même. Avec une bouteille de **SAUCE LEFORT**, variée à chaque repas, Madame confectionne des plats étonnants dont son mari se lèche les barbes.

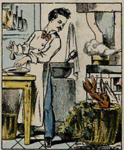


Vous partez à la campagne déjeûner sur l'herbe. Toujours du veau froid, c'est insipide. Flanquez le de **SAUCES LEFORT** et vous m'en direz des nouvelles.

Il y a longtemps qu'un sage proverbe affirme que c'est la sauce qui fait le poisson! Très juste, le proverbe, surtout lorsque cette sauce-là c'est la fameuse **SAUCE VERTE DE LA MAISON LEFORT**. Si vous n'avez pas d'appétit, je vous réponds, qu'avec elle, il vous viendra en mangeant!

Dans cette maison-là, il n'y a pas que de la sauce : il y a de quoi faire venir l'eau à la bouche des plus blasés, ma parole d'honneur. Aussi, en voit-on partir là dedans de ces colis et de ces paquets qui emportent des plats tout faits jusqu'en province!

Une chose que je vous recommande, une vraie curiosité, quoi? Ce sont les côtelettes d'agneau des **FRÈRES LEFORT**. Savez-vous ce qu'ils en fabriquent? 40,000 par an, mes bons amis : une vraie usine. Quand vous avez mis ça pendant 4 minutes de chaque côté dans une casserole, vous en mangeriez toujours!

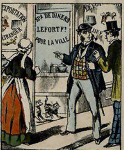


Connaissiez-vous les côtelettes de homard, vous? Non, n'est ce pas; eh bien, moi non plus. Mais ce n'est pas une raison pour ne pas faire leur connaissance. Avec un flacon de sauce crevettes autour, ça vaut tout un poème.

Mon docteur connaît le chemin de la **MAISON LEFORT** mieux que personne, car il recommande toujours ses fameuses côtelettes de volailles à tous les bébés qui sont malades. Il y en a toujours sur ses ordonnances. Entre nous, ça vaut mieux que l'apothicaire!

Ce que la **MAISON LEFORT** a inventé de plus étonnant, c'est du plum-pudding qui se digère poliment. Ce plat excellent, mais rebelle partout ailleurs, mérite maintenant le droit de cité parmi nous.

Comme la paresse est sœur de la gourmandise, la **MAISON LEFORT**, qui connaît son monde, vous épargne même la peine de vous déranger. Un mot de vous, et aussitôt elle vous envoie un dîner tout prêt et des marmitons graves et sérieux comme des magistrats.



Franchement, il y a des gens qui dépensent beaucoup d'argent et qui mangent mal, ce qui est toujours une mauvaise action. Eh, bien qu'ils aillent au nº 11 *de la rue du Hâvre*, et, le lendemain ils reconnaîtront que le bonheur est cousin germain d'un bon dîner.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé)

GLUCQ, 116, Boulevard Sébastopol, Paris. == Publicité spéciale par l'Image populaire.
Auteur-Editeur de l'Imagerie instructive LA SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE DES LEÇONS DE CHOSES ILLUSTRÉES.

1882 B 765

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

G55487

BN EST

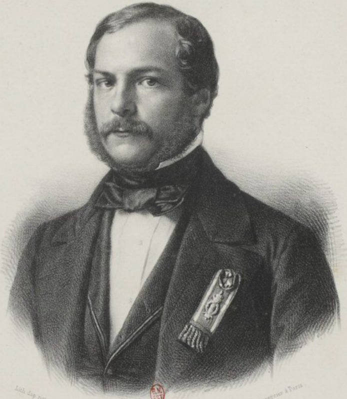
A Monsieur et Madame Ernest Lerainville
Souvenir de haute estime et de bonne affection
Adolphe Hartogs
15 Mai 1862.

G 55534

G 55537

G55486

G 55466



Lith d'ap nat par Lafosse

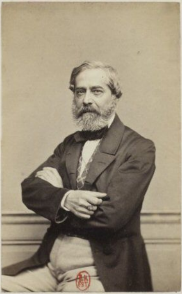
Imp. Lemercier à Paris

B.N. EST

E Desmaisons direxit

G55485

G 55506



G 55505

G55544